

みらいへど

JA全農えひめ情報

■特集

「トータルアグリード事業」③畜産事業の取り組み

■JA直売所めぐり

周ちゃん広場 ～JA周桑～

7

2013・July





夏秋トマトの出荷

(久万高原町)



「久万高原トマト」は、県内一の夏秋トマト産地で、品質も県内外で高い評価を得ています。今年もエコファーマーの認定を受けた100戸の農家が、約21haの雨除けハウスでトマトを栽培。部会とJAが一体となって、生産基盤の拡充と生産量確保（増収）を重点に、栽培講習会等組織活動を積極的に展開し、長期安定出荷に取り組んでいます。

JA松山市久万高原野菜選果場（久万高原町）では、「久万高原トマト」のブランドの名に恥じないバラツキのない商品を安定的に届けるため、連日約40人体制で、作業が続きます。農家から持ち込まれたトマトを高性能カメラで着色、果形、外傷を判断し49の等級（色分け含む）に分けられ、次々と箱詰め。鮮度を保つため、冷蔵庫で十分に予冷した後、保冷車で京阪神を中心に四国・県内の市場に向けて出荷されています。

今年6月28日に選果がスタートし、7月下旬から8月末のピーク時には1日5,000〜6,000ケース（1ケース4kg）を出荷。11月中旬までの期間中、42万ケース（1,680t）の出荷を見込んでおり、忙しい日々が続きます。

めぐり〜ど

July 2013

CONTENTS

全農グループの経営理念

私たち全農グループは、
生産者と消費者を安心して結ぶ
懸け橋になります。

私たちは「安心」を3つの視点で考えます。

- 営農と生活を支援し、元気な産地づくりに取り組みます。
- 安全で新鮮な国産農畜産物を消費者にお届けします。
- 地球の環境保全に積極的に取り組みます。

今月の表紙



待ちに待った夏休みは涼を求めて、河原へGO！ テントを張って、火をおこし、飯ごう炊飯、バーベキュー。溪流の流れをそのまま調達して、竹筒を組めば、ステキな天然そうめん流しの完成です。野菜嫌いの子供たちも今日ばかりは好き嫌いなく完食しています。青空ダイニングには魔法の「おいしい」スパイスが効いているみたいですね！

●表紙：川遊び
はら ふみ(イラストレーター)

※「めぐり〜ど」は、「愛媛農業 (Agriculture)」を「リード (Lead) する」という意味と「心をつなげる (Agreed)」という意味を込めています。

農の風景Vol.151

夏秋トマトの出荷 (久万高原町)

2

〈特集〉

「トータルアグリリード事業」③畜産事業の取り組み
消費者に支持されるブランドづくり、
生産者の経営安定をめざす

5

『ふれ愛・媛ポーク』キャラクターネーミング発表会
「道後温泉で伊予牛『絹の味』食す。」キャンペーン

6

THE・ねっとわーく

7

統計BOX

8

ふるさと ESSAY VOL.219

「東京パラダイス」制作秘話

レーモンド松屋さん

10

TOPIC NEWS

14

JAふるさと自慢Vol.151「直売所めぐり」

周ちゃん広場〜JA周桑〜

16

READERS通信

NOW NOW COOKING

〈今月の素材〉長なす (なす)

JA全農えひめ

ホームページ

<http://www.eh.zennoh.or.jp>

■JA全農えひめ「えひめの食」企画
<http://www.eh.zennoh.or.jp/ehimenosyoku/>
※「えひめの食」では、旬の農産物情報を発信しています。

◆株式会社 えひめ飲料
<http://www.ehime-inryo.co.jp>

◆株式会社 えひめアイパックス
<http://www.iyokkora.jp/>

◆株式会社 えひめ物流
<http://www.jat-ehime.co.jp/>

◆株式会社 えひめフレッシュフーズ
<http://fresh-ranran.jp/>

◆株式会社 ひめライス
<http://www.himerice.jp/>

◆株式会社 えひめエネルギー
<http://www.ja-ehimeene.co.jp>

消費者に支持されるブランドづくり、生産者の経営安定をめざす

J A全農えひめでは、平成25年度から「トータルアグリード事業」を展開し、担い手の所得確保と経営安定化の取り組みを進めています。

畜産事業では、「消費者に支持されるブランドづくり、生産者の経営安定」をめざして、強固な生産基盤づくりとともに、ブランドの品質と安全性を高め、販売先・消費者に対してブランドの認知度向上と地産地消の理解醸成を進めていきます。

1. 畜産生産基盤の強化 対策

県内を中心とした需要に応えるため、肉牛5,550頭・肉豚20万頭の取り扱いが維持できる生産基盤を構築します。そのため、J A全農えひめとJ Aグループ会社が連携し、成績向上に向けた経営指導・技術研修会等を通じて規模拡大を支援します。

(1) 肉牛5,550頭体制の構築

伊予牛「絹の味」ブランドの維持拡大と品質向上を図るため、生産技術研修会・枝肉研修会・共進会を開催し、生産者の生産意欲増進をめざします。

繁殖牛の生産基盤を維持するため、生産技術研修会・子牛品評会等を開催するとともに、安定的な需給構造を構築するため、年6回の子牛臨時市場を継続して開設します。

愛媛県が開発中のブランド牛を共に進め、生産者が所有する肥育牛

の育種価向上と繁殖基盤を拡大します。

(2) 肉豚20万頭体制の構築

経営環境悪化により廃業農家が増える中、生産性向上による養豚農家の経営体質強化を図るため、大規模・中核農家を対象に、農家巡回指導と経営検討会を開催します。

また、J A全農えひめ広見種豚増殖センターでは、衛生管理を強化し、健全な種豚の安定供給に努めます。

畜産事業概念図

トータルアグリード事業 ～消費者に支持されるブランドづくり、生産者の経営安定をめざして～

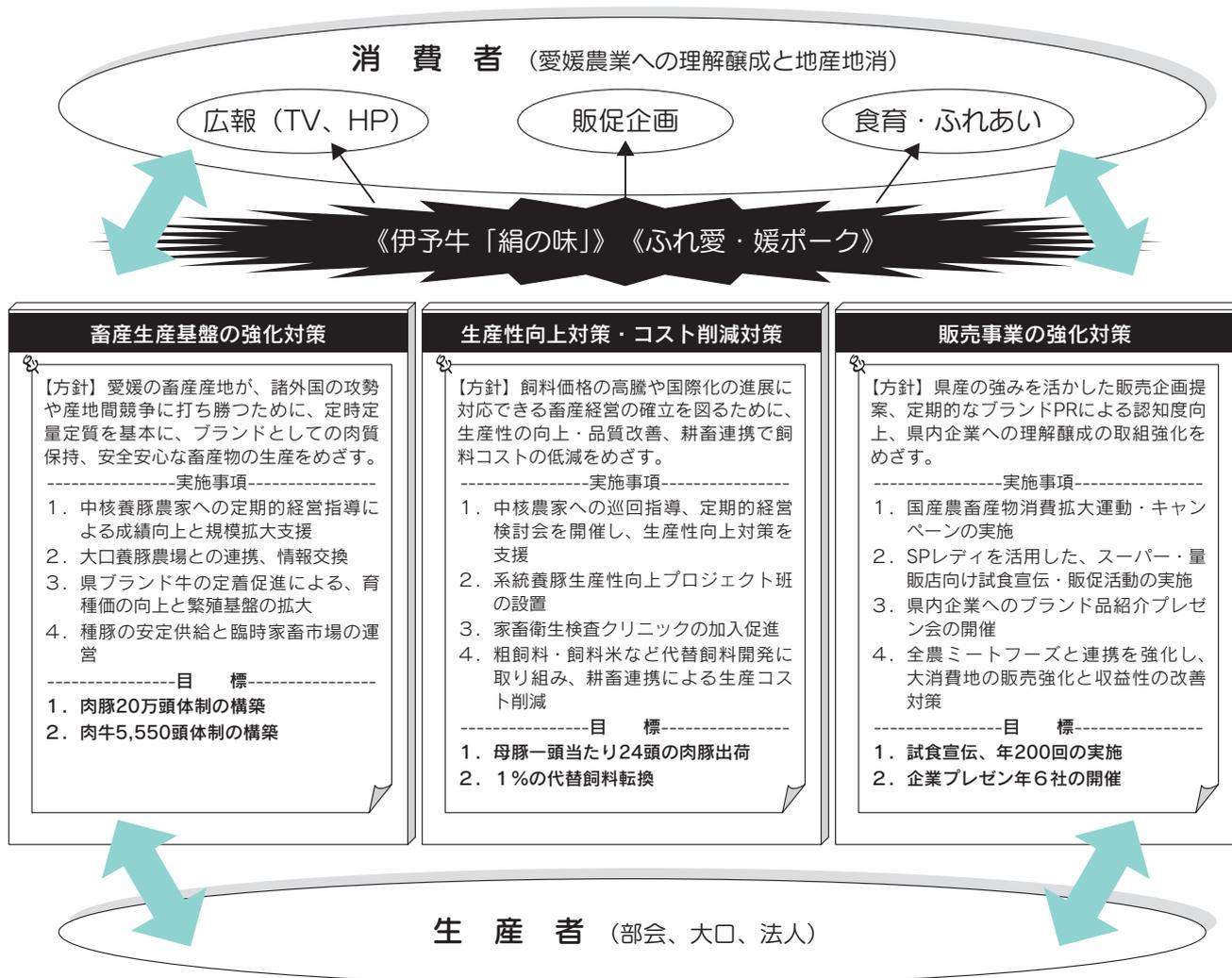


表1 肉豚の生産性向上対策 取り組み具体策と役割分担

	役割分担		
1. 養豚生産性向上プロジェクト班設置	J A 全農えひめ	J A 西日本くみあい飼料(株)	J A えひめアイパックス(株)
2. と畜検査情報の活用	J A えひめアイパックス(株)	J A 全農えひめ	
3. 全農経営管理システム (PICS) 活用	J A 西日本くみあい飼料(株)	J A 全農えひめ	
4. オールイン・オールアウト導入	J A 全農えひめ	J A 西日本くみあい飼料(株)	
5. 新たな種豚への転換促進	J A 全農えひめ		

肉豚の生産性向上対策として、農家巡回指導や個別検討会、研修会を通じて、母豚一頭当たり24頭の肉豚出荷を目標に、生産性向上に向けた取り組みを進めます(表1)。生産性向上による養豚農家の経営体質強化を図るため、J A・J A 全農えひめとJ A 西日本くみあい飼料(株)、J A えひめアイパックス

2. 生産性向上対策・コスト削減対策



▲SPレディが店頭でブランドPR（松山市のAコープハートマート山越店）

3. 販売事業の強化対策

ス(株)が連携し、大規模・中核農家を対象に定期的に経営検討会を開催。生産性向上・疾病対策や新技術情報の提供などについて指導を実施します。

また、農場における疾病・事故防止対策として、家畜衛生検査クリニックへの加入促進を図ります。

飼料価格の高騰による経営圧迫を緩和するため、代替飼料への転換1%を目標に、粗飼料の稲わらへの転換や飼料用米の利用など、生産コスト削減に向け耕畜連携の取組みを進めます。

(1) SPレディを活用した試食宣伝活動の実施

伊予牛「絹の味」、『ふれ愛・媛ポーク』ブランドの認知度を一層向上させるため、定期的な勉強会や産地視察等研修を通じて肉や生産・流通現場の知識を持った精肉専属のSPレディ（セールスプロモーションレディ）を養成。SPレディが生産者と消費者を安心で結ぶ架け橋として、県内スーパー・量販店の売り場で、

試食宣伝活動を定期的の実施することにより、消費者への支持拡大と取引先との取扱拡大を図ります。

試食宣伝は、松山地区を中心に集客力のある主要店舗で、年間のべ

200回程度（集中型・一般型試食宣伝）開催。SPレディは、食べ方の提案や機能性の情報発信など、試食にとどまらず農家おすすめのレシピ等を提案するとともに、生産者との交流等を通じて生産現場での苦労等を消費者に伝える、また販売・消費者の購買情勢等をフィードバックする役割も担います。また、生産者の参加による農場の紹介等も実施する計画です。

(2) 企業向けプレゼンテーションの開催

県内スーパー・量販店ほか取引先のトップ・役員から担当バイヤーを対象に、伊予牛「絹の味」、『ふれ愛・媛ポーク』のブランドプレゼンテーションを実施し、農場管理・衛生管理など農家の実情についての認識を高めていただき、地産地消の推進に向けて、取扱いの拡大と地元畜産生産者の支援を要請することにしていきます。

25年度は、JA・生産者代表、県関係者にも出席を呼びかけ、県内

企業6社でブランドコンセプトや生産者の飼養管理、JAえひめアイパックス(株)工場の衛生管理の紹介のほか、試食・意見交換等を実施する計画です。

このほか、伊予牛「絹の味」の販売促進のため、昨年度に続き6月～9月には道後温泉の旅館6館と(株)農協観光愛媛支店と提携し、「道後温泉で伊予牛『絹の味』食す。」キャンペーンの展開、8月29日（焼肉の日）、11月29日（いい肉の日）における販売促進の呼びかけとともに、11月2日に松山市で開催する「レインボーフェスティバルinえひめ2013」でJA・生産者と一体となってブランドアピールに取り組みすることとしています。

と

うもろこしや大豆粕の作柄、不良や円安の影響により、配合飼料価格は過去最高となっており、農家経営を圧迫しています。

JA全農えひめ畜産部では、「トータルアグリード事業」を核に、生産性向上対策とコスト削減を進めるとともに、ブランド力向上を図り、生産者の経営安定と所得向上に努めていきます。

●『ふれ愛・媛ポーク』キャラクターネーミング発表会

『ふれ愛・媛ポーク』のキャラ名は「ひめとん」に決定！

J A全農えひめ畜産部は、愛媛産系統豚肉ブランド『ふれ愛・媛ポーク』のイメージキャラクター名を「ひめとん」に決定し、6月7日、松山市のJ A愛媛で発表会を開き、取引先や報道関係者に発表しました。

名前は、1月から2月末まで一般公募。県内外より応募のあった2,032通（作品数608点）の中から、『ふれ愛・媛ポーク』銘柄推進協議会が、「愛媛県の豚肉をイメージし、可愛らしくてわかりやすい、愛着がわく名前」として、平仮名4文字の「ひめとん」を選定。「ひめとん」には74通の応募があり、3月28日に抽選会を開催し、松山市在住の保育士・加藤敏美さんを名付け親に決定しました。

6月7日の「発表会」では、“名付け親”の加藤さんに、J A全農えひめの諏訪玄県本部長が賞金10万円の目録を手渡しました。

「ひめとん」に名札を付けた加藤敏美さんは、「応募チラシにご当地アイドルの『ひめキューフルーツ缶』が出ていたので、主人と2人で深く考えずに『ひめとん』で応募しました。選ばれてびっくり。平仮名で小さな子どもでも覚えやすい・書きやすい名前なので、愛されるキャラクターになってほしい。子どもたちにも『ふ



れ愛・媛ポーク』を沢山食べてもらいたい」と笑顔で話していました。

J A全農えひめは、「ひめとん」を商標登録出願中。今後は各種イベントで活用し、ブランドの浸透・PR活動に力を入れ、愛称が浸透すれば、ゆるキャラグランプリ優勝、全国区のブランドに育てたいと考えています。

J A愛媛養豚経営者協議会の竹内日出男会長は、「素敵な名前がついた。皆さんに親しまれ、愛される『ひめとん』 = 『ふれ愛・媛ポーク』となるよう我々も頑張りたい」と期待を寄せています。『ふれ愛・媛ポーク』 = 「ひめとん」の応援をよろしくお願いします。

「道後温泉で伊予牛『絹の味』食す。」キャンペーンを実施中！

～道後でしゃぶしゃぶ&すき焼きの食べ比べ+会席料理+柑橘デザートが楽しめる～

伊予牛『絹の味』の消費拡大と道後温泉の宿泊客・観光客の拡大をめざし、J A全農えひめと道後温泉の旅館6館、J Aグループの(株)農協観光愛媛支店がタイアップして、6月15日(土)から、「道後温泉で伊予牛『絹の味』食す。」キャンペーンを実施中です。

このキャンペーンは、伊予牛『絹の味』を「しゃぶしゃぶ」と「すき焼き」の2種類の食べ方で食べ比べを楽しんでいただくことで、伊予牛『絹の味』の美味しさをより多くの皆さんにPRするとともに、伊予牛『絹の味』で暑い夏を乗り切っていただくという企画で、昨年に続き2回目。先着1,000名様限定（ご利用は2名以上）の取り組みです。

期間は、平成25年9月30日(月)まで。

各旅館では、「しゃぶしゃぶ」と「すき焼き」の食べ比べに加え、各旅館オリジナル会席料理と愛媛の柑橘デザートを提供します。4,000円コース（1旅館）・5,000円コース（4旅館）・6,500円コース（1旅館）と、予算等に応じて3タイ



プから旅館を選べます（要予約・税込）。旅館内では入浴も楽しめます。なお、飲み物代・宿泊費及び入湯税150円は別途必要です。

今回は、鬼北特産のゆずを使ったポン酢で「しゃぶしゃぶ」を味わっていただくとともに、先着500名様限定で「ゆずのお菓子」（「ゆずピー」1袋）のプレゼントがあります。

■ 問い合わせ・予約申し込み

(株)農協観光愛媛支店 (TEL.089-948-5381)

THEねとろわーく

「平成25肥料年度秋肥価格が決定しました。」

肥料農薬課

JA全農は、メーカー各社と交渉を行い、平成25肥料年度秋肥（6～10月）の肥料

価格交渉の経過と結果の概要

供給価格を決めました。原油価格の高止まりと急激な円安（約20%）の進行という厳しい情勢のなか、メーカーから大幅な値上げ

要求がありました。

これに対してJA全農は、厳しさを増す国内農業と農家の状況を踏まえ、工場稼働率低下にともなう固定費の増加、老朽化による修繕費、環境対策費のコストアップは、極力企業努力で吸収すべきだと主張し値上げの抑制を図りました。

双方の主張・考え方の隔たりが大

表1 平成25肥料年度 秋肥 価格決定内容 (単位：%)

分類	品 目	成 分	決定内容
			変動率
窒素質	尿 素 (輸入)	46	8.9
	尿 素 (国産)	46	9.3
	硫 安 (大粒)	21	7.1
	硫 安 (粉)	21	7.6
	塩 安	25	7.0
	石 灰 窒 素	21	1.9
燐酸質	過 石	17	4.2
	重 過 石	34	4.1
	重 焼 燐	35	3.8
加里質	塩 加	60	4.3
	硫 加	50	6.2
	珪 酸 加 里	20	2.1
複合肥料	高度化成 (一般)	15-15-15	4.6
	高度化成 (機能)	15-15-15	4.3
	P Kセーブ488	14-8-8	4.9
	普通化成	8-8-5	4.9
	有機化成	8-8-8-3	5.7

※価格変動率は、県本部・県JA・経済連向け供給価格ベースであるため、JA・農家向け供給価格の変動率とは一致しません。

大きく、交渉は極めて難航しましたが、窒素質肥料などの価格抑制、為替水準の見極めを図るため、一定の価格交渉時間を確保して粘り強く交渉を行った結果、為替の影響は避けられないものの、海外原料は直近の国際市況を最大限折り込み、さらにメーカーの合理化努力などを反映させて、値上げ幅の抑制をはかり決着しました。

平成25肥料年度秋肥（6～10月）価格は、表1（品目別決定内容）のとおりです。なお、高度化成一般（オール15）では、前期（24肥春肥）対比4・6%の値上げとなる。

JA全農の対応

主原料を輸入に依存する国内肥料価格は、為替の影響を受けやすく将来的にも海外肥料原料価格の上昇基調が続くと予想されるため、施肥コスト抑制銘柄の開発・普及、および省力型施肥技術の普及に取り組みます。

① 土壌分析・診断に基づく適正施肥の実施
土壌診断に基づいた適正施肥を強化していくため、「トータルグリーン事業」の取り組みとして、「担い手に対する無償土壌診断」を継続します。



② 低成分肥料および四国地区低コスト配合肥料の普及拡大
低成分肥料「しあわせ化成」や四国地区低コスト配合肥料「いざなぎ・農援隊」への銘柄集約を進めます。

③ 省力型施肥技術の普及推進
被覆肥料などの肥効調節型肥料による基肥一発肥料や、局部施肥法などの普及拡大に取り組みます。

④ 物流合理化の推進
物流コスト削減を目指し、地区物流センターを核とした新たな総合物流を検討していきます。

⑤ 安価な国内未利用資源の活用
鶏糞燃焼灰等、地域で発生する安価な国内未利用資源を肥料原料とした低コスト肥料の検討を進めます。

統計BOX

愛媛県のみかん収穫量は、前回の裏年の22年産に比べ12%増加 —平成24年産みかんの結果樹面積、収穫量及び出荷量から—

愛媛県産みかんは、多様なかんきつ類への切り替えが進む中、平成24年産の収穫量は12万9,900tと全国第2位となっています。

そこで今回は、愛媛県を代表する果樹である「みかん」の生産推移について見ていきたいと思います。

みかんの収穫量は前回の裏年と比べて増加、結果樹面積は減少

愛媛県の平成24年産みかんの結果樹面積は6,430haで、23年産に比べて150ha(2%)減少しました。これは、生産者の高齢化に伴う廃園や規模縮小に加え、優良な品種や他のかんきつ類への転換等によるものです。

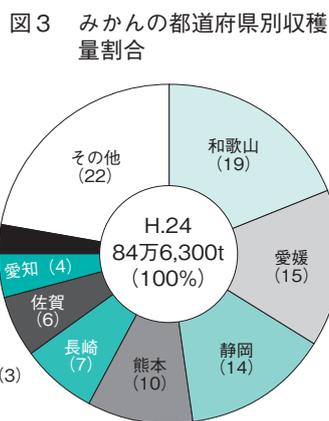
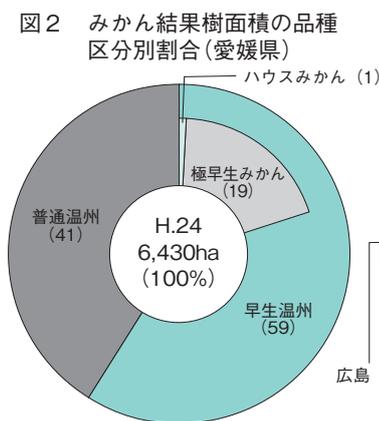
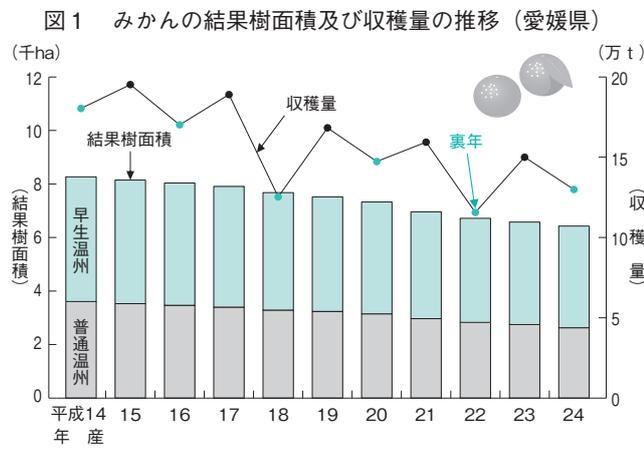
収穫量は12万9,900t、出荷量は11万8,400tで、前回の裏年である22年産に比べてそれぞれ1万4,300t(12%)、1万3,200t(13%)増加しました。これは、天候の影響で果実の肥大が抑制された22年産に比べて、天候に恵まれ、果実の肥大が順調だったことなどにより、10a当たり収量が増加したことによります(図1)。

また、品種区分別にみた結果樹面積割合は、早生温州が59%(3,800ha)、普通温州が41%(2,

630ha)で、早生温州のうち極早生みかんが19%(1,210ha)、ハウスみかんが1%(30ha)となっています(図2)。

上位3県で収穫量の約半分を占める

平成24年産みかんの都道府県別の収穫量をみると、愛媛県は平成16年から9年連続全国第2位となっています。全国の平成24年産みかんの収穫量は84万6,300tで、1位が和歌山県で16万2,600t(全産の19%)、次いで愛媛県(同15%)、静岡県が12万2,400t(同



14%)の順で、上位3県で48%を占めています(図3)。

みかん以外のかんきつ類も含め高品質な果実の生産供給を通じて、産地の競争力強化と収益力向上を図るため、食べやすさ、おいしさ等の消費者ニーズに応えることが産地の販売戦略上重要な課題となっています。このような中、付加価値の高い優良品種・品種への転換の促進を図り、安定的に供給する仕組みの整備等を行う必要があります。

中国四国農政局
松山地域センター 農政推進グループ



「東京パラダイス」 制作秘話

6月5日に新曲「東京パラダイス」が発売となりました。

1月に五木ひろしさんへ提供した「博多ア・ラ・モード」ができあがり、慌ただしく私の新曲にとりかかりました。4月からNHKラジオの「深夜便のうた」の放送が決まっていたので、急いでつくらなければいけません。

どういう曲にしようか？ 地元の曲を中心につくってききましたが、一時期は住んでいた東京、仕事で行くようになった東京はスカイツリーやオリエンピック招致など、いろいろな話題に事欠きません。今まで東京をテーマにした曲は暗いイメージの曲が多いと感じていたの、スカイツリーを夢や希望の象徴とした明るい東京の歌をつくらう。スタッフの方とか、お世話になっている方への感謝の気持ちも含めて。

メロディは私の原点であるグループ

サウンズ、ベンチャーズ、青春時代のサウンドを復活させ、より重厚な音を組み合わせた新しいサウンドメイクで。カラオケで、みんなで楽しく歌い、踊り、盛り上げられる、私が今一番歌いたいポップな曲を。歌い方は、例えば「また逢う日まで」を歌う尾崎紀世彦さんのようにパワフルで男っぽく。すべてにおいて今の流れの逆をいく曲、こんな新しい1曲も必要だろうというところを意識してつくりました。

曲作りはギターを弾きながら言葉を選んでいくスタイルをとっています。家の中のいろいろなところにギターを置いてあり、ひらめくと書き留める。一番気にかけているのが最初の言葉です。どういう言葉から入るか。今回の歌詞は「キラキラと都会の海にあらがれ漂いながら」と、やはり私の中にあるのは「海」なんです。田舎から出

レーモンド松屋

RAYMOND MATSUYA

西条市出身、在住。1951（昭和26）年2月11日生まれ。懐かしさと新しさが共存する選歴シンガーソングライター。高校時代よりバンド活動を開始。卒業後、上京し音楽学校で学び、帰省。地元で音楽以外の仕事の傍ら、四国を拠点に音楽活動を行う。1980年、NHKテレビ「ヤングミュージックショー」中四国代表で出演。40歳で脱サラ、地元を中心に音楽関連の仕事の主軸にする。2010年メジャーデビュー。日本有線大賞「新人賞」「有線問い合せ賞」W受賞、日本レコード大賞「作曲賞」、愛媛県の変顔（えがお）のえひめ文化・スポーツ賞「特別賞」等、数々の賞に輝く。五木ひろしさんに「夜明けのブルース」「笑美子」「博多ア・ラ・モード」作品提供。2013年6月5日、新曲「東京パラダイス」発売。6月16日より中四国でファンクラブ「ここ咲こ会」の集いを開催中。9月1日、西条市丹原文化会館で「2013レーモンド松屋コンサート」開催（7月1日～一般チケット販売）。

◆オフィシャルサイト <http://raymondm.com>
 ◎TEL・FAX0898-64-6722 / TEL0897-56-1533（イベントオフィス・ヤング）

東京パラダイス

作詞、曲：レーモンド松屋

編曲：レーモンド松屋、伊平友樹

キラキラと都会の海に あこがれ漂いながら
コソコソと積み上げてきた 若さと汗と涙よ
忘れてないさあの日の約束
いつかきつと胸を張って迎えに行くと
たった一度の人生だから
お前と今、手をつないで生きて行くのさ

東京ラブレター 今すぐ来いよ
「お手やわらかに」とお前の返事が届いたよ
東京ラブレター 逢えたらそのまま
強く抱きしめて二人は パラダイス

青々と晴れわたる空を つきさすスカイツリーに
夢、夢がまた広がって 大都会 生きる東京
忘れてないさお前の面影
いつかきつと胸を張って迎えに行くと
たった一度の人生だから
お前と今、手をつないで生きて行くのさ

東京ランデブー 今すぐ来いよ
「おまかせします」とお前の返事が届いたよ
東京ランデブー 逢えたらそのまま
熱い口づけで二人は パラダイス

東京ラブレター 今すぐ来いよ
「お手やわらかに」とお前の返事が届いたよ
東京ラブレター 逢えたらそのまま
強く抱きしめて二人はパラダイス



▲「東京パラダイス」CDジャケットより。今回も渋い！

てきて都会で試行錯誤して漂いながら
も頑張ってきたという始まりです。俺
のことじゃないかと思う人もいるかも
しれません。
若い頃から苦勞をしたけれど、自分
でも結構頑張ったなと思える、生活に
も余裕が出てきたところに、ふと思っ
出した女性がいた。例えば田舎におい
てきた初恋、何十年も前の約束。「来いよ
」と声をかけてみたら彼女も待って

た。「お手やわらかに」、「おまかせし
ます」。今どきの女性とは少しかけ離
れているかもしれせん。人生のター
ニングポイントを越えてわかる人生の
機微。年齢を重ねてもひよつとしたら
こんなロマンスがあってもいいなあ
と想像膨らむ、熟年層の心に沁みるラ
ブストーリーです。

曲作りには自分流のこだわりがあり
ます。情景やロケーションを先に設定
し、景色や色、匂いがイメージできる
言葉を探し、言葉の新鮮さ、言葉を重
ね合わせたり、韻を踏むなど、自分な
りの法則があり、詩の組み立てもカ
チッと決まっています。五木ひろし
さんも「雨のミッドナイトステーション」
の詩をいいなあと思われたのがは
じまりで、私のつくる詩を気に入っ
てもらっています。

新曲を出すにあたってはレコード会
社や事務所と会議があり、自作3曲の
候補の中から、今、私が歌いたいと願っ
ていた「東京パラダイス」に決まりま
した。そして、発売前の5月度の有線
放送「演歌お問合せランキング」1位
と、反応の大きさに支持される喜びと
責任を感じつつ、年末へ向けて皆様と
一緒に盛り上がっていきたいと思っ
ています。

●JA愛媛養豚経営者協議会第34回総会 消費者に選ばれる『ふれ愛・媛ポーク』めざす

JA愛媛養豚経営者協議会は、6月7日、松山市のJA愛媛で第34回総会を開き、25年度の事業計画を決めるとともに、TPP断固反対に関する特別決議を採択しました。

25年度事業方針では、「ふれ愛・媛ポーク」の消費拡大に向け宣伝活動の実施やホームページ等を活用した生産活動・情報の積極的な発信、「系統養豚生産性向上プロジェクト班」を継続設置して生産性や肉質の向上について調査研究することなどを確認しました。

竹内日出男会長は「TPPは食の安全・安心とともにISD条項等の問題があり、養豚農家は壊滅状態になる。輸入肉が入ったとしても、『ふれ愛・媛ポーク』が消費者に選ばれるよう取り組んでいこう」と呼びかけました。



●愛媛県肉牛生産者協議会25年度総会 伊予牛「絹の味」の販路拡大めざす

愛媛県肉牛生産者協議会は、6月11日、松山市のえひめ共済会館で平成25年度総会を開きました。

25年度事業方針では、安全・安心な伊予牛「絹の味」の生産とアピール、販路拡大に取り組むとともに、県内産繁殖牛の基盤維持と子牛育成技術の向上等に取り組みます。また、TPP断固反対に関する特別決議を採択。今後とも国民各層と幅広い連携を進め、食とくらし、命を守るためTPP断固反対の運動を展開していくことを確認しました。

なお、総会に先立ち、24年度肉牛優良生産者として、佐々木邦満さん（JAにしうわ）を表彰しました。



●全農杯全日本卓球選手権大会（ホープス・カブ・バンビの部）愛媛県予選会 めざせ石川佳純選手！小学生が熱戦を展開

全農杯全日本卓球選手権大会（ホープス・カブ・バンビの部）愛媛県予選会が、5月18日松山市北条スポーツセンターで開かれました。

同大会は、県卓球協会の小学生以下の大会で最大の大会で、今回は62人が出場。男女別に小学6年生以下のホープスの部、小学4年生以下のカブの部、小学2年生以下のバンビの部の3クラスに分かれて熱戦を繰り広げ、男女各クラス2位以上の計12人が、全国大会出場を決めました。昨年の全国大会では、愛媛代表が2クラスで優勝しており、今年も上位入賞が期待されています。

JA全農えひめでは、参加賞のジュース、男女各クラスの3位以上の選手にひめライスやジュースを副賞として提供しました。

JA全農は、「ニッポン人の活躍を『ニッポンの食』で支える。」という共通コンセプトの

一環で卓球をサポートし、その活動を応援しており、今年から「ホープス・カブ・バンビの部」という小学生の部に新たに協賛し、卓球でも食でも次世代を担う子供たちをサポートしつつ、国産農畜産物をPRすることになっています。



▲女子バンビの部上位入賞者のみなさん

●愛媛県くり研究同志会平成25年度総会 ブランド商品の生産・販売強化に取り組む

愛媛県くり研究同志会（会員2,289人・大野奉孝会長）は、6月10日JAえひめ中央中山支所で、25年度総会を開き、25年度計画と大野会長以下役員全員の再任を決めました。

25年度計画では、プロ意識を持った農家を育成し高品質安定生産に努めるとともに、特選・銘柄栗等ブランド商品の生産・販売体制の強化、消費者ニーズに応える安全・安心な果実を生産することで産地の活性化を図ります。また、品評会を通じて栽培技術の向上や生産意欲の高揚を図り、農家所得の向上と競争力のある産地づくりに取り組めます。

なお、24年産栗のJA全農えひめ扱いの販売実績は、数量483t（前年比108%）、kg単価722円（同102%）。数量増の単価高でしたが、市場出荷量が計画と大きくかい離し、加工向け量との調整が課題となっています。



●第29回 愛媛県採卵養鶏経営者協議会 総会 経営の安定と次代の育成を

愛媛県採卵養鶏経営者協議会は、6月10日、JAえひめフレッシュフーズ(株)で、第29回総会を開き、25年度事業計画と西山真憲会長（新任・JAえひめ中央）ら今後2年間の役員体制を決めました。

飼料価格の高騰とともに鶏卵需給が引き続き潤沢な出荷量が予想される中、25年度は、①生産性向上に努めコスト削減を図るとともに、品質の改善、②「フレッシュ卵卵（らんらん）」の系統ブランド確立に向けた推進、③次代を担う採卵養鶏経営者のネットワークづくりと継続的な育成、④安全・安心な鶏卵の安定供給、⑤周辺環境対策など地域社会と調和のとれた養鶏経営、に取り組むことを確認しました。

あいさつした西山新会長は、「飼料価格の高騰で経営はこれまでになく厳しい状況ですが、会員の協力で魅力ある協議会活動にしていきたい」とあいさつしました。



●第19回 愛媛県JA-SSチェーン大会 安心・安全・快適なサービスで愛されるSSめざす

愛媛県JA-SSチェーン本部（メンバー38SS）は、6月10日JA愛媛で第19回大会を開き、平成25年度の活動計画を決めました。

25年度重点取組事項として、修正マスタープランに基づき事業基盤再構築のためセルフ化や老朽化SS対応、コンパクトセルフ設置を進めるとともに、JA-SSブランド戦略の展開による競争力強化等に取り組むことを確認。大会決議では、お客様から支持されるSSづくりに取り組むこと等を決議しました。

なお、優秀SSや従業員表彰も行われました。受賞者は次のとおりです（敬称略）。

【総合表彰】 愛媛たいきサンライズ56SS、(株)JA東宇和サービスSS野村中央SS

【揮発油部門表彰】 愛媛たいき長浜セルフSS、JAにしようJASS-PORTにしようSS

【新規客数拡大部門表彰】 えひめ中央伊予セルフSS、周桑中央SS

【油外収益部門表彰】 愛媛たいき川下SS、(株)J

A東宇和サービス城川中央SS

【SS従業員表彰】 ▽SS所長 = 西山寿幸（愛媛たいき川下SS）、末光弘（(株)東宇和サービス野村中央SS） ▽SS従業員 = 吉田翔平（松山市川上SS）、得居雄司（松山市堀江SS）、多和貴志（えひめ中央拝志SS）、友松まゆみ（愛媛たいき川下SS）、山下慎介（えひめ南無月SS）

【近代化SS特別表彰】 えひめ南JASS-PORT愛南SS



●第39回椎茸品評会表彰式・椎茸同志会第41回総会

成高王洋さんが5年連続最優秀賞受賞！～消費者との交流で安全・美味しさアピールめざす

愛媛県椎茸同志会主催の第39回乾椎茸品評会表彰式と同志会第41回総会が、5月24日大洲市のJA愛媛たいき本所で開かれました。

品評会には40点が出品され、成高王洋さん（JA愛媛たいき）が5年連続で最優秀賞（全農会長賞）を受賞。入賞16点が表彰されました。5年連続最優秀賞の成高さんは、「非常にうれしい。全国大会では個人・団体の部で優勝をめざしたい」と意気込んでいました。

第41回総会では、産地基盤強化に向けた25年度の事業計画と新役員体制を決めました。

あいさつの中で成高王洋会長は、「年明け以降一段と厳しい販売が続いているが、安全・安心を前面に打ち出した生産とともに、愛媛産シイタケの魅力を生産者に直接アピールしていこう」と呼びかけました。

25年度計画では、消費者に支持される安全・安心な愛媛産シイタケブランドを確立し、国際競争に勝てる生産基盤の構築と担い手の確保に取り組むことにしています。

役員改選では、会長・監事は留任し、副会長に岡中勝彦さん（新任・ひがしうわ）が選ばれ



▲5年連続で最優秀賞に輝いた成高王洋さん

ました。

品評会のその他の主な入賞者は次の皆さん（敬称略・カッコ内はJA名）。

▽優秀賞＝大塚幸男（ひがしうわ）、久保勝利（愛媛たいき）
▽1等賞＝高橋茂行（ひがしうわ）、河内遼一（愛媛たいき）、和気重臣（同）、▽2等賞＝松本和夫（々）、大和田孝（ひがしうわ）、井上久男（愛媛たいき）

●愛媛県茶業振興協議会第42回総会

JAグリーンの新茶まつり等を通じてPR！

愛媛県内の茶主産4JAで構成する愛媛県茶業振興協議会は、5月27日、松山市のJA愛媛で第42回総会を開きました。

事業方針では、反収・茶質の向上を図るため老木茶樹の計画的更新や栽培講習会開催、レインボーフェスティバルなどイベントでの試飲即売会による消費宣伝、県産茶葉100%使用の緑茶飲料「愛媛の特煎茶」の消費拡大、緑茶の表示と生産・製造履歴の記帳運動の徹底などに取り組むことを確認しました。

県内のJAでは、JAうま（新宮茶・富郷茶）、JA松山市（久万茶）、JAひがしうわ（宇和茶）、JAえひめ南（鬼北茶）が主産地で、合計で約55haで栽培しています。

なお、同協議会は、5月18日と19日の2日間、東温市のJAグリーンえひめで、県内4産地の新茶を取り揃え、「新茶まつり」を開催。

JA担当者としてJA全農えひめモニターレディら



▲新茶祭り

が、県内産のお茶で作ったお菓子とともに、産地の特徴など商品説明をしながら試飲・試食販売を行い、新茶の香りに包まれた売り場には、大勢の方が詰めかけていました。

◆「えひめの食」企画の番組がスタート!



「えひめの食」企画のテレビ番組が、6月7日(金)スタートしました。

番組名は「えひめの食 こたにしょうこの“旬”発見!~愛ある産地の“王子”を探せ!」。来年3月末まで、南海放送テレビ「おかテリ」内で、第1・第3金曜日16:10頃から5分間放映されます。

番組では、同局アナウンサー・小谷涉子さんが、産地の若手生産者等を訪ね、農業への想いなどを引き出しながら農業の魅力を伝えていきます。また、みかんや稲・里芋などの「今の生

育情報」なども発信していきます。ぜひご覧ください。

また、南海放送ラジオでは、毎週木曜日「エブリモーニング」内(9:40頃~5分間)で、TV番組の紹介や「えひめの食」関連情報を放送中です。

◆番組の詳細は「えひめの食企画」ホームページまで。

<http://www.eh.zennoh.or.jp/ehimenosyoku/index.html>

●第15回JAグリーンえひめ「フレッシュ市部会」総会 ファンづくり・情報発信等に取り組む

JAグリーンえひめ「フレッシュ市部会」は、5月21日、東温市中央公民館で第15回総会を開き、平成25年度の事業活動計画を決めました。

近隣スーパー等で産直コーナーの出店が相次ぐなど顧客の分散が進む中で、25年度計画では、魅力ある商品づくり・豊富な品揃えで消費者に支持される売り場づくりをめざします。また、「フレッシュ市祭り」「れんげ祭り」「収穫祭」等イベントなど交流の場を通じて情報発信やファンづくりを積極的に行うとともに、食農教育を通じて地域貢献に取り組むことにしています。

なお、役員改選を行い、藤井由紀枝会長(再任)など新役員体制を決めました。



●「いよっくら」運営協力会総会 “選ばれる直売所”めざす

JAえひめアイバックス(株)ファーマーズマーケット「いよっくら」運営協力会は5月14日、ウエルピア伊予で平成25年度の総会を開き、25年度事業計画などを決めました。

競合店の相次ぐ出店などの影響で直売所間の競合激化が一段と進む中、25年度は、品揃えの拡充や店舗の独自性を発揮した「魅力ある店舗づくり」、「お客様から選ばれる直売所づくり」に取り組むことを確認。営業日の拡大、感謝祭・収穫祭・夜市等のイベントやミニイベント、食農教育の取り組みなど、サービス向上と情報の発信でファンづくりを進めることにしています。





インフォメーション 周ちゃん広場

- 電 / 0898-76-2022
- 営 / 9:00~17:30
- 休 / 無休(年始は除く)
- 住 / 西条市丹原町池田290
- URL / <http://www.ja-syuso.or.jp/syuchan/>

周ちゃん広場 ~JA周桑~

県内屈指の農業地帯で、四国最大級の直売所がパワーアップ!

「周ちゃん広場」は平成18年のオープン以来、地元・周辺地域はもとより県内、県外からも広く愛される直売所として順調に推移しています。周辺でも大型直販所が乱立する昨今ながら「周ちゃん広場」は生産者が「農家の店」の意識で取り組み、出荷者は450名から1,030余名へ、品目や客単価も増加の一途をたどり、年間売上げ20億円超えなど、売り場が手狭となりました。

なぜ? リニューアル



▲野菜が山積み店内



伊丹 彩那さん
(周ちゃん広場 スタッフ)

「周ちゃん広場の商品は信頼頂けるおいしいものばかり。種類もたくさんあって、楽しい買い物ができます。でも買いすぎには注意くださいね!」

▲みんなの人気者、ゆるキャラ・周ちゃんもヨロシク!

イベントカレンダー

- 4月初旬の土・日曜 (1回) 周年祭
- 10~12月の土・日曜 (1回) 収穫祭



こんなにビッグに ハンジハン!

4月18日、「周ちゃん広場」がリニューアルしました。売り場面積は1.6倍の1,600㎡、カフェを設け、「お花売場」を増設、駐車場は約300台の収容です。店内レイアウトも一新し、平台を140台に増やして広々スッキリと見渡せ、通路はカートも楽々すれ違うことができる2m幅へ。レジ14台は週末・祝日フル稼働で混雑緩和を図ります。精肉コーナーは県内唯一の食肉センター・JAえひめアイパックス(株)の対面販売で切り売りや量り売り、ホルモン類も充実しています。地元の鮮魚店も店内へ移設。さらに残留農薬分析室を新設し、抜き打ち検査で安心・安全度の信頼感を高めていきます。「周ちゃん広場」はJA周桑管内の農産物を主体に、地元の精肉・鮮魚までそろったスケールの大きな食の広場となりました。



▲対面販売の精肉コーナー



▲人気の「切り花コーナー」。大輪からミニバラまで、バラの種類が多いのも特徴。1束の品種も豊富で、お花の香りも素敵! リニューアル後も「お花売場」も人気です。



▲増設した「お花売場」。花・木・野菜苗、盆栽、各種あり。

圧巻の野菜パワー

JA周桑管内は県内屈指の農業地帯で、季節毎に次々と農産物が登場します。特筆は6月のアムスメロン、秋の柿、県内生産量の約7割を占めるアスパラガスでは季節を問わず、優良な商品が出てきます。

出荷者が多いと品目も多くなります。珍しい商品は多々ありますが、「周ちゃん広場」では「珍しい農産物」と認知さ

れる以前の希少な農産物も並びます。「珍しいと思った段階で、うちではもう珍しくない農産物なんです」と一色店長。「誰よりも先に面白いものをつくってみよう」という意欲的な生産者が控える層の厚い直売所です。



▶リニューアル直後の感謝祭。2日間で約3万人がレジを通過



▲アムスメロンは7月初旬までの期間限定。今年も大玉、高糖度！贈答用に箱が飛ぶように売れていく



▲このすくすく伸びたアスパラガスが、そのまま周ちゃん広場へ直行。みずみずしく、甘くてやわらかい



▶キャベツも多い時は延々約20mの長い陳列。夏場はピーマン、トマト、ナス、キュウリがこの状態になる



高瀬 梨紗さん
(周ちゃん広場 スタッフ)

「こちらは今夏完成したばかりのミートソースです。じっくりコトコト煮込んだ周桑産タマネギがおいしい味を出しています。後ろが新しくなったお花売場です」



▶秋は柿の種類も豊富。今年も豊作で目が離せない
柿・太天(たいてん)も登場は予定



▲アイデア満載の手づくりスイーツたち。おこめパン、酒蔵の酒まんじゅう、特産品を活かした文旦漬、穀倉地帯だけに餅やおはぎ類も多い



【ピンポイントmap】



【広域map】



▲カフェのおススメ、季節の果物のスムージー



●5月号・農の風景のフルーツゼリーの製造。ゴールドキウイとトマトは絶対に食べてみたいと思いました。今から贈答用にいいですね。きつとびっくりすると思います。
(西条市・武田 五月さん)

●裏表紙で紹介されていたみかんジュース。今年も待っていました。今年はペットボトルになって手軽になりました。ちよっとした手みやげにも使っています。
夏になると飲料がほしくなる家庭です。「POM塩と夏みかん」にはびっくり。塩も夏みかんもどちらも身体が欲しいような飲み物で、楽しみです。
(八幡浜市・岡 夏季さん)

●「POM塩と夏みかん」飲んでみたいです。アイソトニックタイプなので子どもにも持たせたいです。もともとPOMジュースのファンなので楽しみです。
(西条市・伊藤 ちえみさん)

●果樹同志会総会のニュース「高品質安定生産とTPP断固反対を確認」を興味深く読みました。生産者の声に政治は耳を傾けている様子がないので非常に心配です。
(今治市・渡部 愛子さん)

●藤崎さんのエッセー「新しい自分に向かって……」。彼女が人生において守っていることを私にあてはめてみると、②の「悩むなら動くこと」は、汗を流して働き、その後のスッキリ感でクリア。③の「いつも笑顔を絶やさないこと」は、笑うことが好きだから、これもクリア。問題は①の「2度と同じ失敗を繰り返さないこと」がどうも……。よう失敗します。農業をしていますが、いつも思っていることは、「しんどい仕事を明るく楽しく」をモットーにしている私ですが、①を追加しなければ……。できるかな？ できそうかな？ (笑) できたらいいな
(今治市・田村 恵美子さん)

●ふるさとエッセーは大好きです。読んでいるうちに心ウキキ楽になりました。藤崎さんのえひめ結婚支援センターがあるのも初めて知り

ました。遊びに仕事にとやりたいことを思う存分にしてきた自分の人生に感謝し、私も新しい自分に向かって今でも守っていることがあります。①人にはいつもやさしく、②自分の好きなこと・趣味はとことんやる、③いつも笑顔を忘れないこと、新しくセルフトーク「私はキレイと鏡に向かって恥ずかしいけどいいことにしました。笑顔のトレーニング、きつと続けてやってみせます。笑。そして新しい自分に生まれ変わってみたいです。6か月後の自分に期待して頑張っています。
(西条市・高橋 千代美さん)

●エッセーの藤崎さんの一言一言が身に染みしました。「悩むなら動く」いつも笑顔を絶やさない。今日から私も新しい自分に向かって！おかげで一歩進んだ気がします。ありがと〜ございませう。頑張って笑顔の習慣を続けたいと思います。
(松山市・永井 朋代さん)

●いつも表紙のはらふみさんの絵に癒されます。こんなきれいな風景に囲まれて仕事している事をいつもは忘れていますが、改めて自分のおかれていた場所がそうなんだと思うと幸せに包まれます。
我が家で先日、長女の結婚が行われました。幸せそうな娘の横顔を見て 相手方のご家族に感謝の気持ちでいっぱいになりました。やっぱり、昔ながらの儀式っていいものです。
(八幡浜市・井上 喜美さん)

●表紙をいつも楽しみにしています。5月号の蜂の巣箱を手入れしている作業を見て、40年前の自家を思い出して、懐かしくなりました。食べ物ほとんどは自家製で、はちみつもその一つでした。惜しげもなく毎日のように口にしています。今では考えられない一コマです。
フルーツゼリーの製造で各農家が手作業で皮をむき、一房一房をばらした状態で集荷しているとか。普段何気なく口にしているゼリーがこんなにも手間暇かかっているとは思っていませんでした。改めてJAEえひめ中央の方々には拍手を送りたくなりました。
(今治市・阿部 紗弓さん)

今月のクイズ

「ふれ愛・媛ポーク」キャラクターの名前が決まりました。その名前(平仮名4文字)は？
「○○○○」

プレゼント
クイズに正解した方の中から抽選で、図書カード1,000円分を10名様にさしあげます。

応募方法
折り込みハガキにクイズの答えと本誌に対するご意見・感想などをお書き添えの上、ご郵送ください。

締切り
平成25年8月17日(当日消印有効)

発表
「あぐり〜ど」9月号で発表します。

当選者発表
5月号の答えは「50周年」でした。たくさんのお便りありがとうございました。

- 厳正な抽選の結果、次の10の方に図書カード1,000円分をお送りします。
- 竹田久美子さん(西条市) 大野 朝司さん(内子町)
 - 石川美由紀さん(四国中央市) 楠 楠子さん(松山市)
 - 井上 典子さん(大洲市) 藤田 早紀さん(西予市)
 - 相原 靖志さん(松山市) 越智 修三さん(今治市)
 - 阿部 知晶さん(松山市) 田中 友美さん(今治市)

編集後記

★『ふれ愛・媛ポーク』のキャラクター名が「ひめとん」に決まりました。JAE全農の「オレンジル」、伊予牛『絹の味』の「ひめ丸」に続く、3番目のキャラクター(着ぐるみ)で、今後の活躍が期待されています。「ひめとん」は、「お調子者で甘えん坊」「好きな食べ物群の「バリエーション」や「みきゃん」が活躍していますが、先輩キャラに追いつけるよう、ぜひ応援してください。
(正直)



今月の素材
長ナス(ナス)



いろんな調理法に応じてくれる
この夏いちおしの重宝モノ

▶(左) ナスの揚げ煮 (後方) ナスの和えもの、(右) 洋風焼ナス



指導/学校法人愛媛学園 (愛媛調理製菓専門学校) 大西 望先生

ナスの揚げ煮

〈材料・4人分〉	※1人あたり約208kcal
長ナス	1本程度
鶏ひき肉	160g
生姜(みじん切り)	1かけ
長ネギ(みじん切り)	10cm
酒	大さじ1
① 砂糖	大さじ1/2
塩	少々
② ダン	200cc
③ 醤油	大さじ1
④ ミリン	大さじ1
水溶性片栗粉	大さじ1~2
揚げ油	適量
小麦粉	適量

〈作り方〉

- ① ナスは縦向きに皮をむき、4cm長さに切り、縦半分にする。
- ② ひき肉に生姜・長ネギ・①を加えて練る。
- ③ ナスの内側に小麦粉をはたいて②をはさみ、油で揚げる。
- ④ 鍋で③を沸かし、④を煮て、水溶性片栗粉でとろみをつけ、火をとめる。

※盛りつけ時に大葉や紫玉ねぎの千切りなどを添えると彩りもよい。

ナスの和えもの

〈材料・4人分〉	※1人あたり約56kcal
長ナス	1本
油	少々
アナゴ(又はウナギ)	1本
紫玉ねぎ	1/2個
オクラ	2本
① 寿司酢	適量
② レモン汁	適量

〈作り方〉

- ① ナスは薄切りにし、熱湯に油少々を加えて1分弱茹でる。
- ② 紫玉ねぎは薄切りにして、水にさらした後、水切る。
- ③ オクラは塩もみをして1分弱茹で、2~3等分に切る。アナゴは1~2cm幅に切る。
- ④ ①②③を混ぜ合わせて、④を合わせたドレッシングをかける。

※好みで、長ネギの千切りを添える。

洋風焼ナス

〈材料・4人分〉	※1人あたり約32kcal
長ナス	2本
赤いパプリカ	1/2個
① 醤油	大さじ2
② ミリン	大さじ1
③ カレー粉	小さじ1

〈作り方〉

- ① 長ナスは直火で焼き、水に落として皮をとる。
- ② 水気を拭き取り、4cm程度の長さに切る。
- ③ 器に盛り、④を混ぜ合わせたカレー醤油をかけ、刻んだ赤いパプリカを散らす。

※赤いパプリカは生でも良いが、直火で真っ黒に焼き、皮をむくとなお良い。
※長ナスは焼きにくければ、半分程度に切って焼いても良い。

好評発売中! 伯方塩業(株)「伯方の塩」とのコラボレート商品
POM 塩と夏みかん



【果汁10%未満】 490ml 900ml

『伯方の塩と瀬戸内で育った夏みかんを使用』

- ① 伯方の塩と瀬戸内産の夏みかんを使用した熱中症対策にぴったりの飲料です。
- ② 体液とほぼ等しい浸透圧に仕上げたアイソトニックタイプの飲料です。
- ③ カロリーが気になる人もゴクゴク飲みやすい、カロリーオフ仕上げです。
- ④ 安心の原料で、お子様にも美味しく飲んでいただけます。



〒791-8603 松山市安城寺町478番地 TEL:089-923-1500 FAX:089-924-0304
http://www.ehime-inryo.co.jp (通販専用)http://www.pom-j.com



道後温泉で 伊予牛「絹の味」食す。

伊予牛「絹の味」で暑い夏を乗り切ろう!!

すき焼 + しゃぶしゃぶ + 会席料理

鬼北産のぼん酢を使用

2つの味を食べ比べながら会席料理も楽しめます!!

先着500名様に鬼北特産のゆずお菓子をプレゼント!!

もちろん
愛媛の柑橘デザート付き



イメージ



イメージ

写真はイメージです。
各旅館では一人前でのご提供となります。

伊予牛「絹の味」

愛媛の温暖でおだやかな気候風土のもと、
こだわりの飼育法で、丹精込めて育てられる
伊予牛「絹の味」。やわらかく、まるやかな舌ざわり。
牛肉本来の、深く、繊細な旨味が味わえます。



—愛媛の農林水産物統一キャッチフレーズ—
「愛媛産には、愛がある。」
愛媛県の県名である「愛」の文字と生産者の
慈しみが実ったものとして、県産農林水産物を
とらえ、「愛がある」と表現しています。「愛」に
は、真心や心情とも言える暖かみ、そして愛媛
そのものが含まれています。このキャッチフレーズ
は、全国公募の中から平成14年2月に決定し
ました。書には、詩人坂村信民先生の愛媛を愛
する暖かい思いが込められています。

- 協力／JA全農えひめ 農協観光協定旅館連盟愛媛県支部
- 後援／えひめ愛フード推進機構 JA愛媛中央会 JA愛媛信連 JA共済連愛媛 JA愛媛厚生連 愛媛県酪連 JA愛媛施設連
JAうま JA新居浜市 JA西条 JA周桑 JAおちいまばり JA今治立花 JA松山市 JAえひめ中央 JA愛媛たいき
JAにしよう JAひがしうわ JAえひめ南



環境に配慮した植物油インキを使用しています。

この冊子は再生紙を使用しています。